

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d’emploi
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l’uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



CE

KÜCHENMASCHINE
Keukenmachine • Robot de cuisine • Robot de cocina
Robot da cucina • Kitchen machine • Urządzenie kuchenne • Konyhai robotgép
Кухонний комбайн • Кухонний комбайн • ماكينة المطبخ

KM 3588

ESPAÑOL

Instrucciones de servicio

Gracias por elegir nuestro producto. Esperamos que disfrute de su utilización.

Símbolos en este manual del usuario

Las notas importantes para su seguridad se indicant claramente. Preste mucha atención a las mismas para evitar accidentes y daños al dispositivo.

⚠ **AVISO:**
Advierte de riesgos para su salud, e indica riesgo potencial de heridas.

⚠ **ATENCIÓN:**
Indica peligros potenciales para el dispositivo u otros objetos.

NOTA: Indica recomendaciones e información para usted.

Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

⚠ **AVISO!**
No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

Consejos de seguridad especiales para este aparato

⚠ **AVISO: ¡Riesgo de heridas!**

- Antes de sustituir los accesorios o las piezas adicionales que se mueven durante el funcionamiento, el dispositivo debe apagarse y aislarse de la red.
- No toque las piezas móviles.
- Las cuchillas de la batidora están afiladas.
- Antes de encender, asegúrese de que la fijación de los accesorios ha sido instalada correctamente y se asienta firmemente.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación si se le deja sin atención y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No repare usted mismo el dispositivo. Contacte con personal autorizador. Para evitar riesgos, el fabricante, nuestro servicio de atención al cliente u otro especialista cualificado debe cambiar el cable de corriente dañado con un cable equivalente.

AVISO: ¡Riesgo de heridas!

- Este aparato no debe ser utilizado por los niños.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, psíquica o sensorial o con falta de experiencia y conocimiento si están bajo supervisión o se les dan instrucciones acerca del **uso del aparato** de una manera segura y si entienden los riesgos implicados.

ATENCIÓN:

No sumerja el aparato en agua para su limpieza. Siga las instrucciones según lo estipulado en el capítulo “Limpieza”.

- No manipule los interruptores de seguridad.
- Procese solamente alimentos en este aparato.
- Un mal uso del aparato o para otros fines puede derivar en daños físicos.

Indicación de los elementos de manejo

1 Tapón de la abertura de relleno
2 Tapa de la jarra de batir con la abertura de relleno
3 Jarra de batir
4 Tapa de seguridad para el motor de la batidora
5 Botón PULSE
6 Mando regulador
7 Palanca para bajar/levantar el brazo
8 Gancho de amasado
9 Gancho de mezcla
10 Batidor
11 Recipiente de mezcla
12 Protección de salpicaduras
13 Brazo oscilante

Preparación

- Extraiga de la caja el dispositivo y todos los accesorios incluidos.
- Para poder eliminar cualquier residuo de producto, limpie todos los accesorios antes de utilizarlo por primera vez tal como se describe en “Limpieza”.

Conexión eléctrica

- Asegúrese de que la alimentación corresponda con las especificaciones de la etiqueta identificadora.

Funcionamiento de la máquina de amasar

ATENCIÓN:

- **Nunca** active la palanca (7) cuando haya acoplado la jarra batidora. La jarra batidora se volcará.
- **Nunca** utilice la amasadora con la jarra batidora acoplada.

NOTA:
Un interruptor de seguridad evita el funcionamiento sin la tapa para el motor de la batidora.

Si ha utilizado la batidora, cubra el eje impulsor del motor de la batidora con la **tapa de seguridad**: Alinee la marca ◀ con el símbolo . Gire la tapa en la dirección del símbolo .

Consulte también a las figuras de la A a D para el conjunto de la máquina amasadora.

1. Pulse la palanca (7). Guíe manualmente el brazo giratorio a la posición superior.
2. Si necesita la protección antisalpicaduras, acople de nuevo al brazo giratorio abajo. La marca de flecha (C1) señala hacia la parte delantera del brazo giratorio.
3. Acople el accesorio al eje. El pasador chaveta de accesorio encaja en el eje.
4. Presione el accesorio en el eje con una presión suave y gire hacia la izquierda.
5. **Bol de mezclas:** consulte la marca C2. Mueva esta marca a los símbolos.
6. Gire el bol de mezclas en la dirección del símbolo.
7. Llevar los ingredientes en el bol para mezclas.
8. Compruebe si el regulador está ajustado a “0”.
9. Presione la palanca (7) para bajar el brazo. Debe presionar sobre el brazo del dibujo hasta que se bloquea. Usted puede presionar en el brazo desde arriba, hasta que se bloquee en la posición inferior.
10. Conecte el enchufe de red a una toma de corriente probada.
11. Seleccione la velocidad conforme a la siguiente tabla.

Cuadro de tipos de masa y accesorios

Tipo de masa	Accesorios	Ajustes	Cantidad
Masa pesada (ej., pan o masa quebrada)	Horquilla de amasar	1-4	máx 2 kg
Masa media (ej., crêpes o mantequilla pasteles)	Batidora	6-8	máx. 4 kg
Masa ligera (ej., crema, claras de huevo, pudín)	Batidora de huevos	8-10	mín. 200 ml máx. 1 l
Intermedia (ej., mezclada en galletas, claras de huevo)	Batidora de huevos	PULSE	máx. 2 kg

NOTA:
- **Periodo de funcionamiento corto:** con masa pesada no tenga el aparato en marcha más de 5 minutos para enfriar.
- **PULSE:** Conecte el motor brevemente a la máxima velocidad pulsando el botón durante la operación.

Operación de pausa

AVISO: Riesgo de lesiones.
- Ajuste el regulador a “0” si quiere detener la operación.
- Desconecte el enchufe de la red si quiere cambiar el accesorio.
- Espere a que el accesorio se detenga por completo.
- Si activa la palanca (7) durante el funcionamiento para elevar el brazo, un interruptor de seguridad desactivará el motor.
- El motor se cambia de nuevo tan pronto como baje el brazo de nuevo.

Fin del funcionamiento y extracción del bol

- Ajuste el mando a “0” después de usar. Desconecte el enchufe de la red.
- Presione la palanca (7) para elevar el brazo.
- Extraiga el accesorio.
- Dé al recipiente de mezcla un giro corto en el sentido de las agujas del reloj para retirarlo.
- Aligere la masa con una espátula y extráigala del bol para batir.
- Limpie todas las piezas utilizadas según lo descrito en la sección “Limpieza”.

Recetas recomendadas

Mezcla esponjosa (receta básica) Velocidad 3-4

Ingredientes:

250 g de mantequilla blanda o margarina, 250 g de azúcar, 1 saquito de azúcar con vainilla o 1 saquito de citronade, 1 pizca de sal, 4 huevos, 500 g de harina de trigo, 1 saquito de levadura pastelera, aprox. 1/8 de litro de leche.

Preparación:

Ponga la harina con el resto de ingredientes en el recipiente de mezcla, mezcle con el gancho de mezcla durante 30 segundos a velocidad 1, y luego aprox. 3 minutos a velocidad 3. Engrase el molde passtelero o cúbralo con papel para pastelería, llénelo con la masa y cuézala. Pruébelo antes de sacarlo del horno: pinche el pastel con un palillo de madera puntiagudo en el centro. Si la masa no se pega el pastel ya está listo. Vuelque el pastel sobre una rejilla para pan y déjelo enfriar.

Horno convencional:

Bandeja:	2
Temperatura:	Horno eléctrico: superior e inferior a 175-200º, horno de gas: Posición 2-3
Tiempo de cocción:	50-60 minutos

Puede modificar la receta según sus preferencias, por ejemplo con 100 g de pasas, 100g de frutos secos o 100 g de chocolate rallado. No hay límites a su imaginación.

Rollos de linaza Velocidad 1-2

Ingredientes:

500-550 g de harina de trigo, 50 g de linaza, 3/8 de litro de agua, 1 cubo de levadura (40 g), 100g de requesón bajo en grasas, bien seco, 1 cucharadita de sal. Para la cobertura: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Ponga en remojo la linaza en 1/8 de litro de agua tibia. Ponga el resto de agua tibia (1/4 de litro) en el recipiente de mezcla, triture la levadura dentro, añada el requesón y mézclelo bien con el gancho de amasado en la velocidad 2. La levadura debe disolverse por completo. Ponga la harina con la linaza remojada y la sal en el recipiente de mezcla. Amase en la

velocidad 1, y cambie a velocidad 2 y amase durante otros 3-5 minutos. Cubra la masa y apártela en un lugar caliente durante 45-60 minutos. Amase de nuevo, saque la masa del recipiente y forme 16 rollos con ella. Cubra la bandeja con papel para pastelería húmedo. Ponga los rollos encima, apártelos durante 15 minutos, unte con agua tibia y cuézalos.

Horno convencional:

Bandeja:	2
Temperatura:	Horno eléctrico: Superior e inferior a 200-220º (Precalentar durante 5 minutos), Horno de gas: Posición 2-3
Tiempo de cocción:	30-40 minutos

Crema de chocolate — Ajuste de velocidad 5-6

Ingredientes:

200ml de crema, 150 g baño de chocolate semidulce, 3 huevos, 50-60 g azúcar, 1 pizca de sal, 1 bolsita de vainilla, 1 cuchara de brandy o ron, virutas de chocolate.

Preparación:

En el bol para batir bata la crema con el batidor de huevos, retire del bol y colóquelo en un lugar frío.
Derrita el baño de chocolate según las instrucciones del paquete o 3 minutos en el microondas a 600 W. Mientras tanto, en el bol para batir con la batidora de huevos, bata los huevos, azúcar, vainilla, brandy o ron y sal hasta hacerlo espumoso. Añada el chocolate derretido y mezcle uniformemente a un ajuste de velocidad 5-6. Guarde la crema montada para acompañar. Añada el resto de la sustancia cremosa y mezcle con la función de pulsar. Añada la crema al chocolate y sirva bien frío.

Funcionamiento de la batidora

⚠ **AVISO: Riesgo de lesión**

- En cuanto ponga en marcha el aparato, el eje impulsor de la amasadora gira. No toque el motor eje giratorio durante su funcionamiento.
- Por su seguridad, acople siempre el bol.

⚠ **ATENCIÓN:**

- **Nunca** active la palanca (7) cuando haya acoplado la jarra batidora. La jarra batidora se volcará.
- No ponga en funcionamiento la batidora sin alimentos.
- El cristal puede agrietarse si la temperatura es demasiado alta. No llene con líquidos superiores a 60 °C.
- No llene en exceso la jarra batidora. Llene hasta un máximo de 1000 ml (fruta y líquido).
- La espuma alcanza un gran volumen. Reduce la capacidad cuando se utilizan líquidos que producen mucha espuma.
- Durante el funcionamiento, mantenga una mano sobre la tapa.

⚠ **ATENCIÓN:**

- La batidora no es adecuada para picar alimentos duros, como, por ejemplo, cubitos de hielo, nuez moscada o tabletas de chocolate.
- Corte anteriormente los alimentos en pedacitos pequeños.

Consulte también la figura E y F cuando ajuste la jarra batidora.

1. Coloque los ingredientes troceados en el bol de batir y el líquido en la jarra batidora.
2. Presione firmemente la tapa en la jarra de batir.
3. Cierre la abertura de relleno con el tapón: Alinee el símbolo ▮ del tapón con el símbolo 🔓. Gire el tapón en la dirección del símbolo 🔒.
4. Compruebe que el mando de control esté en el “0”.
5. Asegúrese de que el brazo está bajado y acoplado en su sitio.
6. Retire la cubierta de seguridad del motor batidor: Gire símbolo ◀ en la cubierta en la tapa del símbolo 🔓.
7. Coloque la jarra de batir en el eje del motor del motor. Compruebe el símbolo ▮ en la base de la jarra batidora. Alinee la marca con el símbolo 🔓. Gire la jarra batidora en la dirección del símbolo 🔒.
8. Enchufe el cable de alimentación a un toma de corriente testada.
9. Seleccione el ajuste de velocidad, 9 o 10.

NOTA:

- **Funcionamiento de intervalo corto:** Al batir, no ponga en funcionamiento el aparato durante más tiempo que 1 minuto. Deje enfriar durante 5 minutos antes de utilizarlo de nuevo.
- **Para rellenar con ingredientes,** desconecte el aparato. Retire el tapón de la tapa. Continúe la operación solamente con la tapa acoplada y la abertura de relleno tapada.

Fin de la operación

1. Ajuste el mando de control a “0”.
2. Desconecte el cable de alimentación.
3. Retire la jarra batidora.
4. Retire la tapa antes de verter los ingredientes.
5. Limpie las piezas usadas según lo descrito en “Limpieza”.
6. Cubra el eje motor del motor de la batidora con una cubierta segura.

NOTA IMPORTANTE:

Nunca guarde los zumos de cítricos ni alimentos ácidos en los recipientes metálicos.

Limpieza

AVISO:

- Desconecte de la alimentación antes de limpiar.
- No sumerja el aparato en agua. Puede provocar electrocución o incendio.
- Las cuchillas de la jarra batidora están muy afiladas. **Riesgo de lesión.**

ATENCIÓN:

- No use cepillos metálicos ni otros utensilios abrasivos para limpiar.
- No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.
- Los accesorios no pueden ponerse en el lavavajillas. El calor y los agentes limpiadores agresivos pueden deformar o decolorar los accesorios.

Carcasa del motor

- Limpie la carcasa solo con un paño húmedo y un chorrito de jabón líquido.

Recipiente de mezcla y amasado y accesorios de mezcla

- Las partes que hayan entrado en contacto con los alimentos se pueden enjuagar con agua.
- Deje que las partes se sequen bien antes de volver a montar el aparato.

Jarra batidora, tapa y tapón

NOTA: Prelavado
Llene la jarra batidora hasta la mita con el agua y gire el mando durante aproximadamente 10 segundos al ajuste 10. Luego, descargue el líquido.

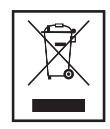
- Para limpiar correctamente, desmonte la jarra batidora.
- Limpie las piezas a mano en el bol de agua caliente.
- Luego, seque todo antes de montar de nuevo las piezas.

Datos técnicos

Modelo: .... KM 3588
Alimentación: .... 220-240 V~, 50 Hz
Consumo potencia: .... 1200 W
Protección Clase: II
Funcionamiento periodo tiempo corto: .... 5 minutos
Peso neto: .... 2,35 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.



Eliminación

Significado del símbolo “cubo de basura”

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.